

# »Mobilni ostanejo mobilni tudi v nadaljevanju študija«

**Erasmus+ Povečuje se splošno zanimanje za praktično usposabljanje – Na Ekonomski fakulteti UL vse pogostejše dvojne diplome**

**LJUBLJANA** – Program Erasmus+, ki v sedemletnem obdobju 2014–2020 razpolaga z 14,7 milijarde evrov in je najbolj znan po študentskih mednarodnih izmenjavah, letos praznuje 30 let. Slovenskih študentov, ki se udeležujejo izmenjav, je iz leta v leto več, čeprav se število zaradi vse manjših generacij študentov povečuje le zmeroma.

**NEŽA MLAKAR**

Nekdanji Erasmus se je leta 2014 preimenoval in razširil z namenom, da bi študentom omogočili tudi študij izven držav Evropske unije. Cilj evropskega programa za sodelovanje na področjih izobraževanja, usposabljanja, mladine in športa, je do leta 2020 podpreti štiri milijone erasmusovcev.



Med študenti, ki se odločajo za izmenjavo, je vse več zanimanja za dvojne diplome. FOTO JURE ERŽEN

Med državami gostiteljicami so med študenti najbolj priljubljene Nemčija, Španija, Portugalska, Avstrija in Češka, pravi Urša Bajželj, svetovalka centra za mobilnost ter evropske programe izobraževanja in usposabljanja (CMEPIUS). Med razlogi so primerljivost visokošolskega sistema, priporočila starejših kolegov z izkušnjo, osebna zanimanja, tudi pričakovanje podobne (Avstrija, Češka, Nemčija) ali različne (Španija, Portugalska) kulturne izkušnje.

## Zaposlitvene možnosti v tujih podjetjih

Po podatkih evropske komisije je čas, ki ga v tujini v programu preživijo študenti, dobra naložba. Štiriindevetdeset odstotkov uporabnikov meni, da so izboljšali svoja znanja in spretnosti, 80 odstotkov pa, da so si povečali zaposlitvene možnosti.

Namen programa je tudi zmanjšanje brezposelnosti med mladimi, in celo tretjini slovenskih praktikantov je gostiteljsko podjetje v tujini ponudilo delovno mesto, navaja poročilo komisije. Da so slovenski študenti prepoznali vrednost tudi na tem področju izmenjav, opaža tudi Bajželj. Statistike CMEPIUS namreč kažejo, da je usposabljanje v tujih podjetjih med slovenskimi študenti vse bolj priljubljeno. Leta 2007 je, denimo, na prakso v tujino odšlo le 174 študentov, leta 2015 pa kar 677.

Del študentov se po končanem študiju svojo poklicno pot odloči nadaljevati v državi, ki jih je na izmenjavi gostila. A v CMEPIUS menijo, da bi se večina študentov želela vrniti v domovino, če bi jih v Sloveniji čakala delovna mesta.

Dekan Filozofske fakultete UL dr. Roman Kuhar pojasnjuje, da

se študentje iz izmenjav večinoma vrnejo na matično fakulteto, ker morajo tam zaključiti dokumentacijo o izmenjavi. Hkrati pa program Erasmus+ omogoča mobilnost na vsaki študijski stopnji in Kuhar potrjuje, da se študent, ki je enkrat mobilni, pogosteje odloči ostati mobilni tudi v nadaljevanju študija.

Dušica Vehovar Zajc z ljubljanske ekonomske fakultete pravi, da je med njihovimi študenti, ki se odločajo za izmenjavo, vse več zanimanja za dvojne diplome. Prvo podeli ekonomska fakulteta, drugo pa izbrana partnerska institucija, na kateri je študent študiral, mogoče pa so na vseh stopnjah študija.

## Denarja več, a stroški ostajajo

Po podatkih CMEPIUS se največ ljubljanskih študentov za izmenja-

vo odloči na ekonomski in filozofski fakulteti, sledita jim fakulteta za družbene vede in fakulteta za farmacijo. Z Ekonomske fakultete UL jih v tujino na leto napotijo okoli 250. Po podatkih filozofske fakultete so prek programa Erasmus+ v preteklem študijskem letu v tujino poslali 183 študentov. Na fakulteti za družbene vede jih je v preteklem letu na izmenjavo odšlo 134, nam je pojasnila Nina Erjavec.

Na CMEPIUS dodajajo, da so finančna sredstva za program Erasmus+ sicer iz leta v leto vse večja, a kljub temu sofinanciranje in dotacija Erasmus+ v celoti ne pokrije vseh stroškov izmenjave, kar je tudi vzrok, da se veliko študentov na koncu ne odloči za izmenjavo. Počasnejše povečanje števila študentov, ki se odločajo za mednarodne izmenjave, lahko pripisemo tudi manjšim generacijam študentov v zadnjih letih.

# V dveh javnih zavodih ostane hrane za letalo in štiri slone

**Ne meč' mo hrane stran! Pilotna raziskava pokazala, da bolnišnice na leto zavržejo vsaj 5700 ton, domovi za starejše občane pa 3060 ton hrane**

**LJUBLJANA** – Gospodinjstva v Sloveniji podobno kot drugod po Evropi zavržejo največ hrane, ki konča med odpadki, skoraj polovico ali 73 kilogramov na prebivalca. Vendar do zdaj ni bilo znano, koliko presežkov hrane nastane v javnem sektorju.

**MAJA PRIJATELJ VIDEMŠEK**

Rezultati pilotne raziskave, ki jo je izvedla nevladna organizacija Ekologi brez meja, prvič prinašajo podatke o količini zavržene hrane za bolnišnice in domove za ostarele. Preračunano na državno raven bolnišnice na leto zavržejo za vsaj 5700 ton oziroma za okoli sedem tisoč evrov hrane, domovi za starejše občane pa vsaj 3060 ton, kar prav tako pomeni za sedem tisoč evrov nezaužite hrane.

Stanje bi lahko bistveno izboljšali že z majhnimi koraki, so prepričani nosilci projekta Ne meč' mo hrane stran!: »Če bi količino ostankov hrane zmanjšali za deset gramov na obrok, bi prihranili enajst ton biološko razgradljivih odpadkov na dan.« Kot enega od ukrepov za zmanjšanje količine zavržene hrane v bolnišnicah predlagajo pravočasno odjavo obroka, ki lahko precej zmanjša količino nepostrežene ali nedotaknjene hrane.

**11** ton bioodpadkov na dan bi bilo manj, če bi ostanke zmanjšali za deset gramov na obrok

Opozarjajo tudi, da so pravi stroški zavržene hrane precej višji, kot se zdi. »Vsak kilogram zavržene hrane stane bolnišnico povprečno vsaj dva evra. Poleg nabave sestavin je treba upoštevati tudi energijo in delo, ki ju vložimo, da hrana pride na krožnik, ter stroške prevzema odpadkov.« Če ustanova na leto zavrže 33 ton hrane, zavrže tudi 65.700 evrov brez upoštevanja porabljene energije, vode in stroškov dela.« Bolnišnice bi si zato morale po njihovem mnenju prizadevati za preprečevanje nastajanja zavržkov.

## Nedotaknjena dobra tretjina

Pilotna raziskava je bila izvedena julija letos v Splošni bolnišnici Novo mesto in domu za starejše občane Tezno, ki sta izrazila interes za natančnejše poznavanje podatkov o zavrženi hrani in možnosti njenega preprečevanja, zato sta po besedah predsednice Ekologov brez meja Urše Zgojznik tudi primera dobre prakse s tega podro-

čja. Podatke so v društvu pridobili s tehtanjem vseh obrokov, ki so bili pripravljene v obeh kuhinjah, in na koncu niso bili postreženi, ostanke pri pripravi hrane, nedotaknjene hrane in pregledom zaužitih obrokov na oddelkih.

V novomeški bolnišnici, kjer vsak dan pripravijo 790 obrokov, je analiza pokazala, da dobra tretjina (36 odstotkov) vse pripravljene hrane ostane nedotaknjena ali pa je ostanek obrokov in priprav. Od tega je 17 odstotkov ostankov hrane s krožnikov, kar pet odstotkov obrokov na dan pa ostane nedotaknjениh. Na letni ravni to pomeni 13.500 nedotaknjenih obrokov. Poleg tega sta bili dve petini obrokov zaužiti polovično ali manj. Največkrat zavržejo juhe, sadje in solate.

V pogovorih s pacienti je bilo ugotovljeno, da je pogost vzrok za nedotaknjeno postreženo hrano slaba organizacija dela, na primer ko ni sporočena odsotnost bolnika v času obroka. Pogosto so bolniki hrano zavračali tudi zaradi slabega okusa oziroma ker je bila po njihovem mnenju brez njega.

Na dan merjenja je tako v novomeški bolnišnici nastalo 308 kilogramov suhih odpadkov (brez pijač in druge tekoče hrane). To na leto pomeni 111 ton zavržene hrane – kolikor znaša teža letala boeing –, za kar je bolnišnica pooblaščenemu zbiralcu odpadkov namenila



Pogosta razloga za nedotaknjeno hrano v novomeški bolnišnici sta slaba organizacija in slab okus hrane.

deset tisoč evrov. Strošek užitnega dela zavržene hrane je na letni ravni 157.000 evrov.

Z raziskavo je vodstvo bolnišnice prvič dobilo celosten vpogled v usodo hrane, je ugotovitve raziskave povzela klinična dietetičarka v novomeški bolnišnici Irena Sedej. Podatki po njenem mnenju kaže-

jo tudi na širšo problematiko prehranske oskrbe bolnikov. Po eni strani hrana v bolnišnici ostaja, po drugi pa je 42 odstotkov bolnikov v njihovi bolnišnici s prehranskim tveganjem. Rešitev vidi v individualizaciji prehranske obravnave oziroma vključitev dietetikov v zdravstveno obravnavo bolnikov.

Teh je še premalo. Na univerzitetni kliniki v avstrijskem Gradcu je en dietetik na 50 bolnikov z dietno prehrano, torej bi morali biti v novomeški bolnišnici štirje, vendar je Sedejeva edina. Nekaj možnosti za zmanjšanje količine zavržene hrane vidi v bolj premišljenem predpisovanju terapevtskih diet, ki jih

prejema 72 odstotkov bolnikov v novomeški bolnišnici. »Nič odpadkov v bolnišnici z akutnimi bolniki pa ne bomo nikoli dosegli,« meni.

## Več hrane ostane tam, kjer ni izbire

V Domu starejših občanov Tezno z 232 oskrbovanci in zaposlenimi so hrano tehtali en teden v juliju. Izkazalo se je, da je bilo zaužitih 83 odstotkov vse pripravljene hrane, kar je 20 odstotkov več kot v novomeški bolnišnici. V enem tednu je v domu nastalo 446 kilogramov odpadne hrane oziroma povprečno četrta kilograma na osebo.

Največ je bilo na oddelkih, kjer jo razdeljujejo na pladnjih, in sicer kar 2,4-krat več kot pri razdeljevanju iz postrežnih posod, ki omogoča večje prilagoditve obroka stanovalcu. Nedotaknjene hrane ni bilo, ker osebje dobro pozna okus in počutje stanovalcev. Nepostrežene hrane in ostankov obrokov je bilo 17 odstotkov, kar po besedah Zgojznikove ni tako problematično, saj se hrana nedotaknjena vrne v kuhinjo, kjer jo spremenijo v prilagojene mešane obroke.

V enem tednu so v mariborskem domu starejših pridelali 446 kilogramov suhe odpadne hrane, na letni ravni pa 22 ton ali za težo štirih afriških slonov, je ponazorila Zgojznikova. Strošek zavržene hrane na leto znaša okoli 50.000 evrov.

FOTO REUTERS